



Linsen-Tomaten-Suppe mit Brätchügeli

Ein währschafter und genüsslicher Suppenznacht. Die Linsen werden in einer Tomatensuppe mit Zwiebel, Rüebli und Peterliwurz gekocht. Peterliwurz ist ein feines Suppengemüse, wie sein Name verrät, bringt er einen kräftigen Krautgeschmack in die Suppe und ist nicht nur für dieses Rezept eine gute Empfehlung.

Kleine Brätchügeli sind eine gute Einlage für diese Suppe. Man kann dazu auch eine grüne Wurst ausdrücken, sie ist bereits gut gewürzt, und zu Kügelchen formen.

Die Kochzeit von braunen Linsen kann recht unterschiedlich sein, manche Sorten müssen auch eingeweicht werden. Meist ist auf der Packung eine Kochempfung angegeben. Mindestens ein kurzes Einweichen in kaltem Wasser ist aber immer empfehlenswert.

Zutaten (2 Portionen)

80g	braune Linsen
1	kleineres Rüebli
1	Peterliwurz
40g	Zwiebel
5cl	Rotwein
1,5dl	Passata di Pomodoro
1Tl	Oregano, getrocknet
5dl	Gemüsebouillon
1	grüne Wurst, ca. 100g
	Bratbutter
	Pfeffer
	Petersilie

Zubereitung

Linsen für eine Stunde in kaltem Wasser einweichen.

Rüebli und Peterliwurz zu kleinen Würfeln schneiden. Zwiebel hacken. Zusammen in Bratbutter andünsten. Rotwein zugießen und fast ganz einkochen lassen. 1dl Passata zugeben, den Rest der Passata erst gegen Schluss zugeben, das gibt der Suppe etwas mehr Farbe. Mit Oregano würzen mit dem Gemüse vermischen. Bouillon zugießen und aufkochen. Eingeweichte Linsen abtropfen und in die Suppe geben. Linsen weichkochen (ca. 40 Minuten).

Brät aus der Wursthaut herausdrücken, mit einem Messer abstechen und mit nassen Fingern zu haselnussgrossen Kügelchen formen. Sobald die Linsen knapp gar sind, die Brätkügelchen und den Rest der Passata in die Suppe geben und nochmals 6-7 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer würzen.

Suppe in Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.





